



FREIDORA

MODELO: JF-8015AC



¡ATENCIÓN!

**LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES
ANTES DE PONER EN FUNCIONAMIENTO SU NUEVA
FREIDORA Y CONSÉRVELO PARA FUTURAS CONSULTAS.**

Estimado Cliente,

Muchas gracias por adquirir un producto de la marca FETERSA. Estamos completamente convencidos que la calidad de nuestros productos satisfará a los clientes más exigentes. Le recomendamos que lea atentamente este manual y que siga sus indicaciones para que le proporcione años de buen funcionamiento.

PRECAUCIÓN

GUARDE TODOS LOS EMBALAJES, CAJA, PLASTICOS, ETC. HASTA QUE COMPRUEBE EL BUEN FUNCIONAMIENTO DE SU FREIDORA.

Asegúrese que su freidora FETERSA no esté deteriorado. En caso de duda, **NO LO UTILICE** y póngase en contacto con nuestro servicio de post-venta o con el establecimiento donde lo adquirió.

Por seguridad, por favor, mantenga todo el embalaje (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños o animales.

CONSEJOS GENERALES DE SEGURIDAD

- ♦ Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el indicado en la pegatina de características o con el indicado en la sección *Datos Técnicos*, al final de este manual.
- ♦ Este aparato ha sido diseñado para un uso exclusivamente doméstico y en interior. No lo utilice para fines profesionales ni al exterior.
- ♦ No deje nunca su aparato sin vigilancia cuando esté en marcha.
- ♦ Este aparato no debe ser usado por niños de 0 hasta 8 años.
- ♦ Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o mayores, si están contiguamente supervisados

- ◆ Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o han recibido instrucciones concernientes al uso del aparato de una forma seguro y entienden los riesgos que éste implica.
- ◆ La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizador por niños.
- ◆ Compruebe regularmente que el cable no esté dañado. No utilice su aparato si el cable o el aparato están dañados y llévelo a un servicio técnico cualificado.
- ◆ No sumerja nunca el aparato en agua ni en cualquier otro líquido ni para su limpieza ni por cualquier otra razón. No lo introduzca nunca en el lavavajillas, salvo las piezas que así se indiquen en el apartado “Limpieza”.
- ◆ No utilice el aparato cerca de fuentes de calor.
- ◆ La clavija eléctrica debe ser desenchufada antes de limpiar el aparato.
- ◆ Cualquier reparación debe ser realizada por un servicio técnico cualificado.
- ◆ Procure no utilizar el aparato en el exterior y colóquelo en un lugar seco.
- ◆ No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, ello puede entrañar un riesgo para el usuario y puede dañar el aparato.
- ◆ No mueva nunca el aparato tirando del cable. Procure que el cable no se enganche en algún saliente a fin de evitar posibles caídas del mismo. Evite enrollar el cable alrededor del aparato y tampoco lo retuerza.
- ◆ Coloque el aparato sobre una superficie suficientemente plana y estable para evitar su caída.
- ◆ Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo y guardarlo.

- ◆ Procure que el aparato no entre en contacto con materiales fácilmente inflamables, como cortinas, tejidos, etc. cuando esté en funcionamiento, ya que podría provocar un incendio. Deje una distancia mínima de un metro entre el aparato y los materiales inflamables.
- ◆ No limpie el aparato con utensilios metálicos o abrasivos para evitar el riesgo de cortocircuitos y dañar las superficies del acabado.
- ◆ No cubra el aparato ni sus orificios de ventilación ya que se podría producir un incendio.
- ◆ Utilice sólo los accesorios y recambios originales.

CONSEJOS ESPECIALES DE SEGURIDAD

- ◆ Este aparato debe tocarse sólo por las asas laterales.
- ◆ No mueva su freidora mientras el aceite esté caliente.
- ◆ Mantenga la tapadera bien colocada mientras esté en funcionamiento.
- ◆ Introduzca los alimentos con el cestillo fuera del aceite para evitar salpicaduras.
- ◆ Utilice siempre el cestillo, los alimentos no deben echarse en el aceite directamente.
- ◆ Si el aceite llegara a incendiarse, NUNCA intente apagar las llamas con agua, en su lugar extienda un paño húmedo sobre las llamas para ahogarlas.
- ◆ El aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.
- ◆ Los aparatos de cocinado deben estar colocados en una situación estable con las asas colocadas para evitar el derramamiento de

líquidos calientes.

- ◆ Este aparato está previsto para su operación como aparato de uso doméstico y análogo como:
 1. Pequeñas áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
 2. casas de campo;
 3. por clientes de hoteles, moteles y otros entornos de uso residencial;
 4. Entornos del tipo albergues

DESCRIPCIÓN:



ANTES DEL PRIMER USO:

- ◆ Asegúrese que el voltaje del enchufe al que conectará el cable de alimentación coincide con el indicado en la pegatina de características situada en la parte posterior de su freidora.
- ◆ Limpie concienzudamente su freidora y sus accesorios antes del primer uso para evitar que el tratamiento protector deje sabor en los alimentos.
- ◆ Su freidora no debe ser situada sobre una mesa de madera sin tratar, sitúelo en una superficie resistente al calor y estable.
- ◆ Las patas de su freidora pueden dejar alguna marca sobre la superficie. Si esto ocurre, limpie dichas marcas con un paño húmedo.
- ◆ Llene su freidora con aceite hasta que el nivel de aceite esté comprendido entre las marcas *min.* y *max.* Nunca sobrepase la marca *max.*
- ◆ Su freidora está equipada con un dispositivo de seguridad, que impide su funcionamiento si no está correctamente instalada. Coloque la carcasa del termostato sobre las guías situadas en la cubeta y deslícela hasta el final.
- ◆ Saque el cable de su compartimento.

USO:

- ◆ Inserte la clavija en un enchufe con toma de tierra, el indicador *rojo* se iluminará.
- ◆ Gire el mando del termostato para seleccionar la temperatura adecuada, el indicador *verde* permanecerá encendido hasta que se alcance la temperatura seleccionada.
- ◆ Quite la tapadera y saque el cestillo. Asegúrese que el asa ha encajado correctamente para evitar que caiga repentinamente al aceite caliente y le salpique.
- ◆ Ponga los alimentos dentro del cestillo e introduzca el cestillo lentamente en el aceite. Los alimentos con mucho contenido en agua pueden hacer mucha espuma que podría desbordarse, para evitarlo, introduzca poca cantidad de alimentos.
- ◆ Durante el proceso de fritura, la indicador *verde* se encenderá y apagará varias veces, esto es normal ya que indica que el termostato está trabajando para mantener la temperatura elegida.
- ◆ Cuando los alimentos estén cocinados correctamente, saque el cestillo y cuélguelo en el borde de la cubeta para que escurran el exceso de aceite.
- ◆ Cuando haya terminado de usar su freidora gire el mando del termostato a la posición OFF y desenchufe el cable de la red eléctrica. Guarde el cable enrollándolo en su compartimento.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

- ◆ Asegúrese que ha desenchufado su freidora.
- ◆ Espere a que el aceite esté totalmente frío antes de limpiar su freidora.
- ◆ Extraiga la resistencia tirando de la carcasa del termostato hacia arriba y escurra el aceite.

- ♦ Vacíe el aceite en un recipiente para proceder a su reciclado.
- ♦ La cubeta, el cestillo y la tapadera pueden lavarse en el lavavajillas.
- ♦ La resistencia debe limpiarse cuidadosamente con agua y detergente.
- ♦ La caja del termostato sólo debe limpiarse con un paño húmedo y un poco de detergente si fuera necesario, no la sumerja en agua.
- ♦ No utilice utensilios metálicos ni productos abrasivos para evitar dañar el acabado de las superficies o dañar los dispositivos eléctricos.

RECOMENDACIONES:

Su experiencia será la mejor aliada a la hora de elegir la temperatura y el tiempo idóneo a cada tipo de alimento. Probablemente las primeras veces que utilice su freidora el resultado no sea el esperado. Las siguientes veces irá mejorando el resultado. Aquí le ofreceremos unas indicaciones para que su uso mejore lo más rápidamente posible.

- ♦ **Los alimentos absorben mucha aceite:** la temperatura es demasiado baja, aumente la temperatura o espere a que el indicador verde esté apagado. Si va a freír mucha cantidad de alimentos o alimentos congelados, deberá elegir una temperatura superior a la recomendada para elegir la temperatura correcta una vez que sumerja los alimentos en el aceite.
- ♦ **Los alimentos están fríos por dentro pero parecen correctamente fritos:** la temperatura es demasiado elevada, baje la temperatura y espere unos minutos a que el aceite se enfríe.
- ♦ **Los alimentos empanados se abren y se sale su contenido:** la temperatura es demasiado fría, auméntela.

♦ Temperaturas recomendadas:

Alimento	Tiempo	Temperatura
Patatas fritas	5-8min	180°C
Pescado fritos, calamares fritos...	2-3min	190°C
Alimentos empanados	4-6min	180°C
Patatas para tortilla o revuelto	8-10min	160°C
Verduras	2-3min	180°C
Pollo	3-5min	175°C

Estos tiempos y temperaturas son orientativos, deberán ajustarse dependiendo del tamaño de los alimentos y su elaboración. Su experiencia le ayudará a elegir la temperatura y tiempo adecuados.

IMPORTANTE:

Su freidora está equipada con un dispositivo de seguridad que evita el sobrecalentamiento de la resistencia y que se pueda incendiarse el aceite. Sin embargo, este dispositivo puede activarse si la freidora de utiliza de forma continuada durante mucho tiempo. En este caso, al enchufar su freidora no se iluminarán los indicadores de funcionamiento. Para restablecer el funcionamiento normal de su freidora desenchúfela y espere a que se enfríe. Introduzca un elemento puntiagudo por el agujero marcado con la palabra *RESTART* situado en la parte posterior de la carcasa del termostato hasta escuchar un *Click*. Su freidora estará de nuevo operativa.

Atención

No seguir las recomendaciones de uso y limpieza de este manual puede ser causa de la pérdida total o parcial de la garantía.

La manipulación por personal ajeno al fabricante puede ser causa de pérdida total o parcial de la garantía.

Datos técnicos:

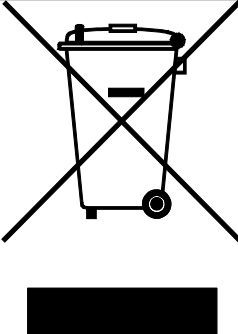
Modelo: JF-8015AC

Alimentación: 230-240V, 50Hz

Capacidad: 1.5l

Potencia: 2.200W

Este dispositivo ha sido aprobado según todas las directrices de la Unión Europea (CE,RoHS), así como la compatibilidad electromagnética y directrices de baja tensión, y ha sido construido conforme a las normativas de seguridad.

	Este símbolo indica que este producto no debe ser desechado con la basura ordinaria en todo el territorio de la UE. Para prevenir daños al medio ambiente y/o la salud de las personas provenientes de vertidos incontrolados o un tratamiento inadecuado de los desechos, recicle este producto de forma responsable. De esta forma se promueve el uso de materiales reciclados y la defensa de los recursos naturales. Al final de su vida útil, lleve su producto a su centro de reciclaje más cercano o al establecimiento donde lo adquirió.
---	--

Empresa importadora:

J.F.S.

52.291.982-X

P.I.C.A.

C/ José María Ybarra y Gómez Rull, 3

41.007 Sevilla

ESPAÑA

Debido al constante desarrollo de la funcionalidad y diseño de nuestros productos, es posible que se hayan producido cambios desde la redacción de este manual. Consulte los manuales actualizados en la web: www.fetersa.net